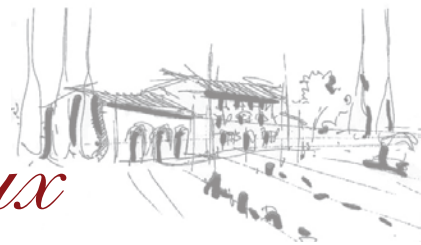


Domaine
Le Clos des Cazaux



VACQUEYRAS ROUGE
Cuvée Saint Roch



Cépages : 70 % grenache, 25 % syrah, 5 % mourvèdre.

Rendement : 30 hl/ha

Vignes : vieilles vignes de plus de 50 ans.

Terroir : coteaux de safres et marnes du Miocène des Cazaux.

Cette cuvée est issue de vieilles vignes, âgées de 30 à 60 ans situées à l'arrivée du domaine : c'est une sélection de terroirs principalement de marnes argilo-calcaires et de coteaux argilo-sableux, identiques chaque année.

Elle représente ce qui se fait traditionnellement comme assemblage de cépages à Vacqueyras. Vendange manuelle.

Les cépages sont vinifiés séparément pour pouvoir les récolter chacun à leur maturité optimale.

La vendange est partiellement éraflée, puis la fermentation se déroule en cuve en inox.

La durée de macération est d'environ 4 semaines.

Élevage de 18 mois en cuve inox et béton.

Description

Oeil : Robe grenat foncé.

Le Nez : Nez complexe et riche exhalant des arômes de fruits rouges, de poivre et de cacao.

La Bouche : Bouche généreuse des vins de grenache, l'attaque est consistante avec des tanins présents et enrobés, finale fraîche sur les fruits rouges et le poivre : un grand classique de l'appellation.

Harmonisation

Entrées : Terrine de viande à la sauge, Poêlée de champignons en persillade, saucisson lyonnais.

Plats : Caille rôtie au potimarron, daube provençale, agneau de 7 heures, bœuf bourguignon, rôti de veau Orloff, saucisse au Mont d'Or.

Fromages : Saint-Marcellin affiné, Saint Nectaire, Morbier, Comté 12 mois d'affinage.

Service : 16-18°C, optimum de garde entre 5 et 8 ans.

FAMILLE ARCHIMBAUD-VACHE - Propriétaires Récoltants à VACQUEYRAS

Tél. 33 (0)4 90 65 85 83 - Fax : (0)4 90 41 75 32

email : closdescazaux@wanadoo.fr

www.closdescazaux.fr